10 savjeta da pripremite svoju prodicu za ramazan
www.muslimanka.net

1. Kupite što više namirnica prije nego Ramazan počne, kako ne biste tokom Ramazana trčali po prodavnicama i gubili svoje dragocjeno vrijeme, koje bi mogli i trebali provesti u ibadetu. Uključite i svoju djecu u te pripreme. Možete zajedno sastavljati listu za kupovinu. Oni vam mogu pomoći u pripremanju hrane koju možete spremiti i zamrznuti u hladnjaku. Tako ćete smanjiti svoje vrijeme provedeno u kuhinji tokom posta.
2. Ako imate lošu naviku kasnog lijeganja u krevet , prije Ramazana pokušajte se navići da rano legnete, kako biste mogli bez problema ustajati na sehur i sabah.

3. Sunnet je postiti mjesec Ša'ban, mjesec prije Ramazana, pa ako ga budete prakticirali , bit će vam lakše tokom Ramazana.

4. Smanjite ili potpuno izbacite gledanje televizije tokom Ramazana, porazgovarajte sa svojom djecom i objasnite im značenje ovog mjeseca. Provedite što više vremena sa svojom djecom kako bi i oni osjetili posebnost Ramazana.

5. Ako imate kolekciju CD-ova ili audio/video kaseta islamskog sadržaja, kao što su učenje Kur'ana, lijepih ilahija ili dova, pripremite ih na vrijeme, kako bi vam bile pri ruci kad vam zatrebaju.

6. Unaprijed planirajte i svoje dužnosti prema vašoj djeci, kako ne biste izgubili balans između posta, ibadeta i njihovih školskih dužnosti. Ne zaboravite da pregledate njihove zadaće i da pratite kako obavljaju namaz.

7. Ako će djeca ići sa vama u džamiju, pripremite i njihovu odjeću na vrijeme. Za kćerku pripremite hidžab prije vremena, kako ne biste u posljednjem momentu trčali da ga kupite. Nađite jednostavnu obuću koju će djeca moći bez problema da obuvaju i izuvaju, da ne biste morali gubiti vrijeme na vezanje pertli itd. Na vrijeme planirajte svoj odlazak do džamije i nazad, ako nemate svoje auto.

8. Što više hrane pripremite unaprijed, kako ne biste provodili previše vremena u kuhinji.
Evo nekoliko savjeta kako da uštedite vrijeme:
- operite povrće i izrežite ga po vašim potrebama i ostavite u zamrzivač, tako da je spremno kad vam bude trebalo;
- crveni i bijeli luk, također, možete isjeckati i zamrznuti;
- skuhajte više rize ili tjestenine i držite u zatvorenim zdjelama u hladnjaku (bez umaka i sosova); kad vam bude trebalo, samo pripremite umak;
- umak možete napraviti jedan univerzalan, koji možete koristiti za više iftara, kako za tjesteninu, tako i za rižu ili pire-krompir;
- burek i sirnica se mogu spremiti unaprijed i držati u zamrzivaču, kad vam treba samo ih podgrijte, nikakve razlike nema;
- uvijek kuhajte malo više, tako da imate za više iftara a ne samo jedan.

9. Ako planiraš da pozoveš prijatelje na iftar, onda je najbolje da to učiniš u danima kad si ti spriječena da postiš (npr. Zbog hajza).
Ovo ima nekoliko prednosti. Neke od njih su:
- dok kuhate možete probati hranu koju pripremate, ako niste sigurni da li je dovoljno slano;
- pošto ne možete obavljati vjerske dužnosti, imate više vremena za kuhanje;
- neće vam biti žao što morate ostati kod kuće poslije iftara i što ne možete i vi ići u džamiju.

10. Organizuj svoju djecu da ti pomažu više tokom Ramazana, naprimjer prilikom serviranja hrane ili čišćenju sofre. Nagradite ih za pomoć koju vam pruže, pohvalite ih i podsjećajte ih da dobra djela u Ramazanu mnogo više vrijede nego u drugim mjesecima.